

Les asperges

VARIÉTÉS & COULEURS

SYMBOLE DU PRINTEMPS, L'ASPERGE EST UN PRODUIT RAFFINÉ APPRÉCIÉ POUR SA FRAÎCHEUR ET SA DIVERSITÉ. ISSUES DE TERROIRS COMME LES LANDES, LE SUD-EST OU LE VAL DE LOIRE, ELLES BRILLENT DE MARS À JUIN. TROIS COULEURS MAJEURES S'INVITENT DANS VOS CUISINES :



BLANCHE
Cultivée sous terre, sa chair moelleuse et sa saveur délicate en font une valeur sûre.



VIOLETTE
Légèrement exposée au soleil, elle séduit par sa tendreté et ses arômes subtils.



VERTE
Gorgée de lumière, elle offre une saveur marquée et peut être consommée entièrement.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Asperge des Landes Blanche	ORIGINE FRANCE		002925
Asperge des Landes Violette	ORIGINE FRANCE		030781
Asperge de Camargue I.G.P.	ORIGINE FRANCE		711495
Asperge de Pertuis	ORIGINE FRANCE		031605
Asperge verte de France	ORIGINE FRANCE		050533

Les artichauts

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Artichaut Camus	ORIGINE FRANCE		704414
Artichaut I.G.P. du Roussillon	ORIGINE FRANCE		760754
Artichaut petit violet	ORIGINE FRANCE		710074
Artichaud Bouquet	ORIGINE FRANCE		003912

Les tomates

TRÉSOR CULINAIRE

LA TOMATE OFFRE UNE INCROYABLE DIVERSITÉ DE FORMES, COULEURS, ET TEXTURES. DOUCE OU ACIDULÉE, ELLE SUBLIME VOS PLATS, QU'ELLE SOIT CRUE, CUIE, CONFITE OU MÊME EN DESSERT.



LA SAVEUR
Des variétés uniques, anciennes ou nouvelles, sélectionnées pour leur goût incomparable.



LA QUALITÉ
Récoltées à maturité, les tomates révèlent pleinement leurs arômes. Chaque variété est tracée de la graine à l'assiette.



L'ENVIRONNEMENT
Nos producteurs adoptent des pratiques responsables, comme l'économie d'eau et d'énergie.

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Tomate ancienne	ORIGINE FRANCE		089913
Tomate ronde	ORIGINE FRANCE		761865
Tomate cerise	ORIGINE FRANCE		710714
Tomate Belmandia	ORIGINE FRANCE		762380

Les concombres

FRAIS ET CROQUANT, LE CONCOMBRE EST UN INCONTOURNABLE. ORIGINAIRE DE L'INDE, IL APPARTIENT À LA FAMILLE DES CUCURBITACÉES. SI ON LE CONNAÎT SURTOUT CRU EN SALADE, IL PEUT AUSSI SURPRENDRE EN VERSION CUIE, BRAISÉ, POÊLÉ, À LA VAPEUR OU FARCI. POUR VOUS GARANTIR QUALITÉ ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, CHEZ METRO, NOUS COLLABORONS AVEC DES PRODUCTEURS FRANÇAIS ENGAGÉS DANS LA CHARTE « CONCOMBRE DE FRANCE ».

CONCOMBRE
ORIGINE FRANCE
METRO CHEF
Réf. : 762410

Les patates

DOUCES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Patate douce METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		714259
Patate douce MURASAKI			762238
Patate douce SAKURA			762239

La pomme de terre

Incontournable en cuisine, la pomme de terre séduit par sa simplicité d'utilisation et son incroyable versatilité. Indémodable et universelle, elle offre un champ des possibles presque infini. Sautée, rôtie, en purée onctueuse, en gratin doré ou simplement vapeur avec une touche de beurre, elle se prête à toutes vos inspirations. Avec des variétés adaptées à chaque préparation, elle sublime les plats familiaux comme les créations gastronomiques. Véritable caméléon culinaire, la pomme de terre est votre alliée pour des recettes qui ravissent tous les palais.

ORIGINE FRANCE

DÉSIGNATION	PRIX	RÉF
Pommes de terre agata		714765
pommes de terre amandine		761441
Pomme de terre idéal vapeur METRO CHEF		714716
Pommes de terre spéciale frites METRO CHEF		714717
Pommes de terre grenaille		710968
Pomme de terre grenaille mitraille		704981
Pommes de terre Bayard		701844
Pommes de terre Ratte du Touquet		700765
Pommes de terre Noirmoutier		701841

Les frites

CROUSTILLANTES & SAVOUREUSES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Frites SuperCrunch			231022
Frites héritage			236275
Frites Oerfriet	ORIGINE PAYS-BAS		263310
Frites fraîches 10/10	ORIGINE PAYS-BAS		236389
Frites fraîches 7/7 HORECA			236391
Frites fraîches crue 10/10			246410
Pomme de terre gratin Josy			263360

Les pommes de terre

ÉLABORÉES

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Pomme de terre en lamelles Josy			263364
Pomme de terre ronde petite Josy			263379
Pommes de terre rondes	ORIGINE FRANCE		263222
Pommes de terre en quartiers des champs	ORIGINE FRANCE		263327
Pomme de terre en cubes			061809
Pommes de terre grenaille			264393
Frites fraîches steakhouse crue AVIKO			289933

Les champignons

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID
ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR
SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT.

CHAMPIGNONS DE COUCHE



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Champignon blanc			762659
Champignon brun	ORIGINE FRANCE		003961
Champignon Portobello	ORIGINE FRANCE		761437
Pleurote grise			030822
Shiitake	ORIGINE FRANCE		012910

CHAMPIGNONS SAUVAGES



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Morille			089404
Chanterelle grise			106501
Girolle	ORIGINE FRANCE		084125
Mélange Sylvestre	ORIGINE IMPORT		054929
Pied de mouton			077881
Trompette			710690
Cèpe			054742
Crinière de lion			762726
Truffe			026687

Les carottes

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Carotte grosse à râper METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		762187
Carotte sable	ORIGINE FRANCE		015029
Carotte blanche	ORIGINE FRANCE		086364
Carotte jaune			086367
Carotte sanguine			760246
Carotte pourpre			711273

Les betteraves

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Betterave rouge cuite			018892
Betterave mixte			082642
Betterave Chioggia			082494

Les radis

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Radis blanc			030018
Radis noir			030783
Radis rosé			077356

Les courgettes

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Courgette			714890
Courgette blanche			710016
Courgette ronde verte			093673

Les aubergines

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Aubergine			714892
Aubergine graffiti			762612
Aubergine blanche			762613



Les poivrons

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Poivron rouge METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		714894
Poivron vert METRO CHEF	MIXTE ORIGINE FRANCE		714896
Poivron jaune	ORIGINE ESPAGNE		714898
Poivrons mixtes METRO CHEF	ORIGINE ESPAGNE		714934

Les piments

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Piment vert			030561
Piment rouge			010520
Piment d'espelette			703145

Les haricots

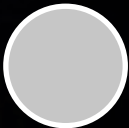
DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Haricot vert			091507
Haricot coco plat			760047
Haricot coco de Bretagne			761485

Les petits pois

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Petit pois			004148
Pois gourmand			030724
Pois gourmand sucré			078193

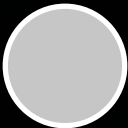
Les courges & POTIRONS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUHQI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



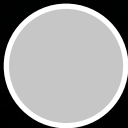
CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Courge potimarron			710611
Courge butternut			710612
Courge spaghetti			701675
Courge Jack O'Lantern			711620
Courge coloquinte variée			091339
Courge musqué potiron			093453



Les choux

MILLE FACETTES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Chou brocoli			085129
Chou romanesco	ORIGINE FRANCE		023336
Chou-fleur			762709
Chou-fleur violet			711183
Chou-fleur orange			012926
Chou-fleur vert			098947
Chou vert	ORIGINE FRANCE		018497
Chou blanc	ORIGINE FRANCE		011323
Chou rouge	ORIGINE FRANCE		030665
Chou de Bruxelles			031394
Chou chinois	ORIGINE IMPORT		018806
Chou Pack choi			703113
Chou brocoli bimi			761457

Les mini légumes

FORMES & SAVEURS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMNIMPOSSIN EIUHQI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quiae re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Mini assortiment betterave			712379
Mini carotte panachée			712377
Mini fenouil			712378
Mini poireau			713926
Mini carotte botte mixte			702797
Mini aubergine			011376
Mini bettrave jaune, chiogga, rouhe et rose			703613
Mini chou blanc/rouge			714370
Mini chou-fleur			714358
Mini courgette ronde/longue			030979
Mini fenouil			031573
Mini navet			037893
Mini poivron rouge, jaune et vert			036848



Légumes D'ANTAN

APRÈS ÊTRE TOMBÉS DANS L'OUBLI, CES LÉGUMES AUX MILLE ET UN BIENFAITS REVIENNENT AU GOÛT DU JOUR. C'EST GRÂCE À L'ENGAGEMENT DE PRODUCTEURS PASSIONNÉS QU'ILS RETROUVENT ENFIN LEUR PLACE DANS NOS CUISINES. UNE DÉLICIEUSE NOUVELLE !



PANAIS

Doux et légèrement sucré, le panais se prête à toutes les envies : en purée onctueuse rehaussée d'un filet de miel, rôti au four ou encore en carpaccio parfumé aux agrumes.



Réf. : 086371
Colis 2kg



CERFEUIL TUBÉREUX

Petit légume-racine délicat à la saveur douce et légèrement sucrée. Se déguste généralement rôti, en purée, ou à la vapeur pour sublimer son goût subtil.



ORIGINE FRANCE
Réf. : 082450



SCORSONERE

Légume à la peau noire et à la chair blanche, apprécié pour sa saveur douce et délicate, il est idéal en purée et rôti au four.



Réf. : 711659



TOPINAMBOUR

Le topinambour, au goût délicatement noisetté, se savoure en velouté crémeux, en purée gourmande ou en chips croustillantes.



ORIGINE FRANCE
Réf. 086369



PERSIL RACINE

Avec sa saveur douce rappelant un mélange de carotte et de céleri, se déguste aussi bien cru que cuit, en purée ou rôti au four pour révéler toute sa délicatesse.



ORIGINE FRANCE
Réf. : 082449



RUTABAGA

Douceur et vitamine C à volonté. Le rutabaga se cuisine en purée à la muscade, en cubes rôtis ou dans un curry de légumes revisité.



ORIGINE FRANCE
Réf. : 082478

le panais ; topinambour, rutabaga, oca, persil racine, cerfeuil tubéreux...



SALSIFIS

Légume légèrement sucré, se déguste poêlé, gratiné, en purée ou vapeur. Souvent accompagné d'une sauce béchamel ou d'un filet de beurre pour sublimer son goût délicat.



Réf. : 086958



CROSNE

Croquant et délicatement noisetté, le crosne est idéal sauté avec du beurre et du persil, dans une poêlée de légumes ou pour sublimer vos plats sophistiqués !



ORIGINE FRANCE
Réf. : 086373
Colis de 2kg



Suggestions de présentation.



Les fruits

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMMIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel moloress totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel moloress totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA

Quia re dis a vel moloress totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

Les avocats

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Avocat pré-mûri			761159
Avocat			703451

Les mangues

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Mangue avion	ORIGINE IMPORT		023374
Mangue pré-muri			762773

Les ananas

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Ananas mûr à point	ORIGINE IMPORT		702614
Ananas Victoria	ORIGINE ÎLE DE LA RÉUNION		030064
Ananas avion	ORIGINE CAMEROUN		099489

Suggestions de présentation.

Le melon

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Melon dino			762260
Melon galia			702426
Melon vert			016205
Melon charentais			761861
Melon jaune	ORIGINE IMPORT		700988



Suggestions de présentation.

Les fruits rouges

JOYAUX SUCRÉS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMNIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA












CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum, veliam,
niam esci sitecatibus
eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum, veliam,
niam esci sitecatibus
eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Fraises gariguettes	ORIGINE FRANCE		071886
Fraises			014669
Framboises			711219
Groseilles			712837
Mûre			711223
Panaché de fruits rouges	ORIGINE IMPORT		700417
Fraises demoiselles	ORIGINE FRANCE		009945
Fraises de Carpentras			762344
Myrtille			761973



Suggestions de présentation.



Les agrumes

SAVEURS VITAMINÉES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel
molores totatum,
veliam, niam esci
sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores
totatum, veliam, niam esci
sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Orange à jus	ORIGINE ESPAGNE		760354
Orange feuille			762108
Orange de table			012619
Pomelo rouge			762301
Citron jaune			714925
Citron vert			711460
Clémentine			037179
Clémentine de Corse			711266



Suggestions de présentation.

Agrumes

RARES

DOTÉS DE SAVEURS UNIQUES ET ENCORE MÉCONNUES, LES AGRUMES RARES SONT DE VÉRITABLES TRÉSORS ACIDULÉS. CES FRUITS D'EXCEPTION APPORTERONT UN PEU DE PEPS À VOS CRÉATIONS, QU'ELLES SOIENT SALÉES OU SUCRÉES.

Cédrat

Grâce à sa peau épaisse et son parfum, le cédrat est l'allié idéal des marinades et des confitures. Peu juteux, il se distingue par ailleurs par sa richesse aromatique.

ASTUCE : blanchissez sa peau pour éliminer l'amertume avant de l'intégrer à vos préparations.

Réf. : 761126

Bergamote

Connue pour ses notes florales et acidulées, la bergamote s'invite aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine traditionnelle.

ASTUCE : testez-la pour relever vos plats de poisson.

Réf. : 710144

Yuzu

Star de la gastronomie asiatique, le yuzu séduit par son goût qui rappelle le citron, le pamplemousse et la mandarine. Tout simplement incontournable pour vos vinaigrettes et desserts raffinés.

ASTUCE : utilisez son jus pour revisiter votre tarte au citron.

ORIGINE PORTUGAL
Réf. : 762648

Main de Bouddha

Originaire d'Asie, la main de bouddha est recherchée pour son zeste qui offre une note citronnée discrète à même de sublimer chacune de vos recettes.

ASTUCE : râpez-en un zeste sur votre crème brûlée pour lui apporter une pointe de fraîcheur.

ORIGINE FRANCE
Réf. : 761666

Citron caviar

Ce petit agrume aux perles croquantes offre une explosion de saveurs acidulées. Parfait pour compléter vos préparations à base de poissons, de crustacés ou vos cocktails.

ASTUCE : ajoutez-en dans votre tartare de saumon pour une touche d'originalité.

Réf. : 761216

Combava

Petit agrume vert à l'arôme intense, le combava est un incontournable de la cuisine thaïlandaise. Un simple zeste suffit pour rehausser un plat.

ASTUCE : intégrez-le dans une sauce curry pour un mélange exotique.

ORIGINE PORTUGAL
Réf. : 762791

Découvrez aussi : Shikuwasa Réf. : 762705, Lime Pursha Réf. : 762752, Kabosu Réf. : 762790, Calamondin Réf. : 762753, Sudachi Réf. : 762647, Citrin Meyer Réf. : 710616, Limekuat Réf. : 710615, Kumkat Réf. : 83493

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION EN HALLES ET SUR METRO.FR

LES FRUITS & LÉGUMES

Suggestions de présentation.





Autres fruits

EXOTIQUES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Kiwi vert	ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE		031215
Litchi			031704
Fruit de la passion			762501
Papaye			702971
Noix de coco			702569
Carambole			712145
Banane			000041
Physalis SANTANA	ORIGINE COLOMBIE OU ÉQUATEUR		031409
Gingembre			031259
Grenade			762058

Les bulbes

ARÔMES & TRADITIONS

IME NUS DOLLENI ANDUNT FUGA. ENTIA DOLOREP UDIPSAM VITATUR? QUIA QUO COMNIMPOSSIN EIUMQUI DOLOR AM ES DIS AUTEMPO REPROVID QUE PLABORE RIONSEQUAM DERRO BLATI BLAM, QUIS EICIMUS NIHICIM OLUPTAT RE, IDUCITA SUM SIT EXPERCHIT EA SIMUS, NONEST FACES SAE LA



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Oignon charcutier METRO CHEF	ORIGINE FRANCE		762365
Oignon rose			702496
Oignon blanc			004705
Oignon rouge			761869
Oignon cébette blanc/rouge	ORIGINE IMPORT		760089
Échalion			762114
Échalote			762245
Ail blanc			023714
Ail violet			089829
Ail des Ours			014069





Les condiments

PUISSANCE AROMATIQUE

CAE VOLOREPERNAM HILLIQUI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Puple d'oignon NO BRAND			307942
Pulpe d'échalote NO BRAND			307941
Pulpe d'ail NO BRAND			307940
Ail ciselé JARDIN DU MIDI	ORIGINE ESPAGNE		022158
Échalote ciselée	ORIGINE IMPORT		022160
Oignon ciselé	ORIGINE IMPORT		022165
Crème d'ail noir	ÉLABORÉ EN FRANCE		209825
Ail pelé	ORIGINE IMPORT		068088
Oignon épluché	ÉLABORÉ EN FRANCE		002157
Échalion épluché	ORIGINE FRANCE		002174
Échalion épluché	ORIGINE FRANCE		061784

LES CONDIMENTS & HERBES SURGELÉS



LE PRIX C'EST ICI

OIGNONS ÉMINCÉS
METRO CHEF
Réf. : 047883
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

OIGNONS EN DÉS
METRO CHEF
Réf. : 261599
le sachet 2,5kg



LE PRIX C'EST ICI

PETITS OIGNONS BLANCS
BONDUELLE
Réf. : 009571
le sachet 2,5kg



ATOUTPRO
Pas d'épluchage, pas de perte, sachet refermable
Cultivée, récoltée, coupée en Bretagne

LE PRIX C'EST ICI

ÉCHALOTE CISELÉE DE BRETAGNE
DARÉGAL
Réf. : 009597
le sachet 250g



LE PRIX C'EST ICI

AIL FRAIS COUPÉ D'ANDALOUSIE
DARÉGAL
Réf. : 009598
le sachet 250g



ATOUTPRO
Cornichons, câpres, oignons et persil finement ciselés et mélangés

LE PRIX C'EST ICI

MÉLANGE AROMATIQUE POUR TARTARE
DARÉGAL
Réf. : 139822
le sachet 250g



LE PRIX C'EST ICI

PERSILLADE
DARÉGAL
Réf. : 006650
le sachet 250g



LE PRIX C'EST ICI

PERSIL PLAT FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009577
le sachet 250g



LE PRIX C'EST ICI

BASILIC FRAIS CISELÉ
DARÉGAL
Réf. : 009596
le sachet 250g



Les herbes fraîches

DÉLICATES & SAVOUREUSES

CAE VOLOREPERNAM HILLIQI OPTA QUE QUE NIANDAE. VOLUPTATUR REROVID ESTRUPTIORRO QUI TORE NOS UNTUR ABOR REPERIAM QUIS EVELES EST QUATEMPOR SITIAE PERUM NOBIT VELIBUS, UNT MO CON NONSEQUIATET HITAS ETUS, EATECTINT VELIT DOLOR ASPERA APED QUE DESSINV ERUMQUE



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate



CATEM. NULPA
Quia re dis a vel molores totatum, veliam, niam esci sitecatibus eturiate

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Aneth	ORIGINE ISRAËL		030864
Basilic METRO CHEF	ORIGINE FRANCE OU IMPORT		030869
Cerfeuil botte			030868
Ciboulette METRO CHEF	ORIGINE ISRAËL		030859
Menthe METRO CHEF	ORIGINE ISRAËL		030861
Coriandre METRO CHEF			030865
Persil plat botte	XX		030942

Les graines germées

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Micro-pousses mélangées			026505
Micro-pousses coriandre	ORIGINE FRANCE		713164
Micro-pousse petit pois	ORIGINE FRANCE		713162
Graines capucine			839058
Flashy sprouts			646919

Les micro-végétaux

DÉSIGNATION	ORIGINE	PRIX	RÉF
Savant mélange couleur			646918
Germes de poireaux	ORIGINE FRANCE		068061
Betterave crue France			079604

Suggestions de présentation.



TENDANCE FLEURS COMESTIBLES



SCANNEZ LES CODE-BARRES CI-DESSOUS POUR DÉCOUVRIR LES PRIX



Fleurs COMESTIBLES

Décliné en tartares de thon, de saumon, de canard ou de veau, en ceviches de crevettes, de poulpe et de Saint-Jacques, en préparations végétariennes à base d'avocat, de tomate, de betterave..., le cru a la cote. Dépaysants avec leurs notes asiatiques, méditerranéennes ou nordiques, frais et légers, souvent très visuels, les plats crus se marient qui plus est avec des alcools audacieux tels que les sakés premium ou les cocktails épicés. Un must have à mettre au menu sans tarder !



ASTUCE :
Dans les plats chauds, ajoutez les fleurs quelques minutes avant de servir pour conserver leur fraîcheur et leur croquant.

FLEUR MINI DE PENSÉE MIXTE
Réf. : 712175

FLEUR MIXTE
Réf. : 712189

PÉTALES DE FLEUR MIXTE
Réf. : 712200

FLEUR PENSÉE MIXTE CHEVET
Réf. : 761689



RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION EN HALLES ET SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)

Suggestions de présentation.